Seviye 100

STARBUCKS®

COFFEE ACADEMY

STARBUCKS®

COFFEE ACADEMY

Daha fazla Kahve Akademisi içeriği ve kaynakları için bu QR kodunu tarayın.

©2019 Starbucks Coffee Company. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir kısmı Starbucks'ın yazılı onayı alınmadan herhangi bir şekilde veya fotokopi, kayıt, bilgi depolama ve geri çağırma sistemleri gibi elektronik veya mekanik herhangi bir yöntem ile çoğaltılamaz veya iletilemez. Amerika Birleşik Devletleri'nde basıldı.

Pike Place, Pike Place Market PDA şirketinin ticari markasıdır, izin alınarak kullanılmıştır. Keurig, Keurig Hot, K-Cup ve K logosu Keurig Green Mountain, Inc. Şirketinin ticari markalarıdır, izin alınarak kullanılmıştır.

Starbucks Coffee Company
2401 Utah Avenue South
Seattle, WA 98134 ABD
starbucks.com

Minik çekirdeğin dev
potansiyeline inananlara.

İçindekiler

Giriş	10
Zengin Miras	13
Kahvenin Kökenleri	23
Temel Kahve Bilgileri	53
Kahve Tadım Özellikleri	71
Harika Kahve Demlemek	89
Espresso'yu Keşfetmek	105
Süt Hakkında	129
Sonuç	143
Sözlük	149

MİSYONUMUZ

İnsan ruhunu zenginleştirmek ve esin kaynağı olmak: her misafiri ilk kez ağırlıyor, her kahveyi ilk kez demliyor, her mağazayı ilk kez açıyor gibi.

Bir Keşif Günlüğü: Her Seferinde bir Fincan

Kahve dünyamıza hoş geldiniz.

Starbucks'ta kahve, yaptığımız her şeyin merkezindedir. En başından beri amacımız yeni bir tür şirket yaratmak, en yüksek kalitede arabica kahveleri misafirlerimize mükemmel biçimde kavurarak ve sanata sevgiyle yaklaşan partnerler tarafından sunmaktır. Biz, kahveyi yetiştiren çiftçilerle kurduğumuz yakın ilişkiye önem veren bir şirketiz.

Bu ancak kahve kökenleri, kavurma ve baristalık sanatı sayesinde mümkün olur. Her biri eşit derecede önemli ve birbirine bağlıdır; birinde başarılı olmak için hepsinde başarılı olmalısınız.

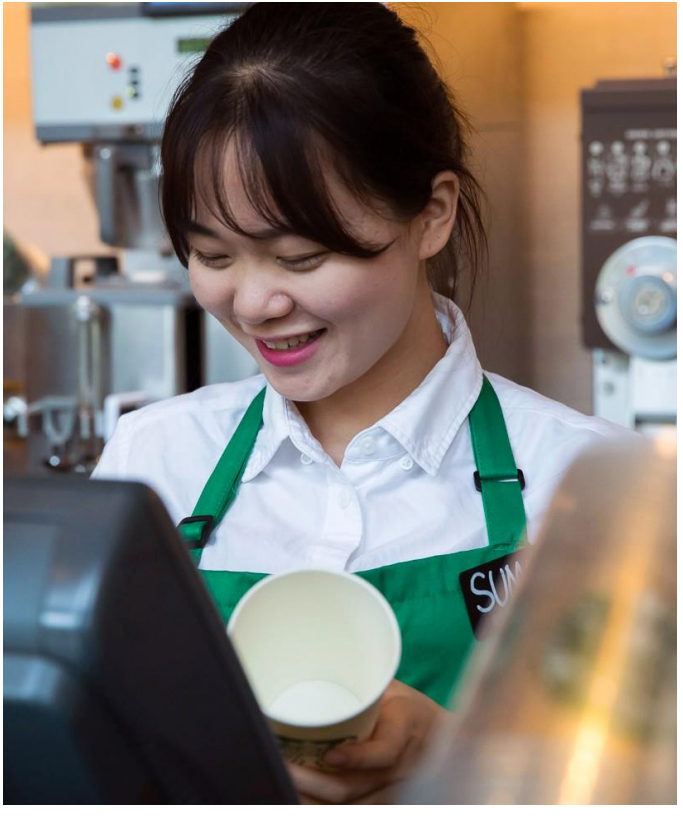
Çıktığınız bu heyecanlı yolculukta bu kitap size yol gösterecek. Size şu konularda temel bilgiler verecek: Şirketimizin geçmişi, kahve nerede ve

nasıl yetişir, coğrafya ve tarımın önemi ve kavurma ve harmanlama uygulamalarımız. Aynı zamanda bir fincan kahve tatmak için neler yapılması gerektiğini inceleyecek ve kahvenin eşsiz tatları hakkında nasıl konuşulacağını keşfedeceksiniz. Son olarak, en iyi nasıl kahve demleneceğini ve üstün espresso bazlı içecekler yaratılacağını öğrenerek Starbucks Deneyimine nasıl katkıda bulunabileceğinizi göstereceğiz.

Bu bilgiler yalnızca bir başlangıç, bir temel. *Tutkunuzu takip edin*. Kahve dünyasının herhangi bir kısmı ilginizi çektiğinde bunu mümkün olduğu kadar keşfedin.

İleride, kahve yani hayal gücünüzü canlandıran bu küçük çekirdeği beslemek ve kahve aşkınızı paylaşmak için yeni yollar keşfedeceksiniz. Kahveli bir içecek hazırlarken veya yeni kahve bilgileri paylaşırken unutulmaz keşif ve bağlantı anları yaratacaksınız. Misyonumuz ve Değerlerimize katkıda bulunurken kahveyi deneyimlemek için yeni yollar keşfedeceksiniz.

Yepyeni bir dünya sizi bekliyor.
Yolculuğunuzun bu ilk kısmından keyif almanızı dileriz.



ZENGİN MİRAS

Starbucks, 1971 yılında Seattle Pike Place Market'ta küçük bir mağaza olarak hayatına başladı.

Her şey kaliteli ve lezzetli kahveleri Seattle'a getirmek isteyen üç üniversite arkadaşı (Zev Siegl, Jerry Baldwin ve Gordon Bowker) tarafından başlatıldı. Amerikalıların içmeye alıştıkları düşük kalitede tenekede kahveden sıkılıp Seattle'a en iyisini getirmek istediler.

DENİZDEN İLHAM ALINDI

Kurucular, isim arayışı esnasında “Starbucks” ismini buldular. Bu ismin ilhamı, açık denizin romantizmi ve eski kahve tüccarlarının denizcilik geçmişini çağrıştıran Moby Dick romanından gelir.

Siren logosu, denizde limandan limana taşınan kahveyi sembolize eder. Efsanelere göre, Siren’in karşı konulamaz sesi denizcileri kendine çekerdi. Starbucks’ta, kahvemizin karşı konulamaz aroması ve tadı misafirleri mağazalarımıza çeker.

BÜTÜN KAHVE ÇEKİRDEĞİ TÜCCARLARI

Pike Place Market'ın ekmek fırınları, özel mağazaları ve taze çiçekleri arasında açılan ilk Starbucks taze kavrulmuş kahve, çay ve baharatlar satıyordu. Bütün bir duvar bütün kahve çekirdeklerine ayrılmıştı ve 30 farklı kahve satılıyordu. Starbucks o zamanlarda kahve demlemiyor veya satmıyordu ama misafirleri daha uzun süre kalıp kahve hikayeleri dinlemeye teşvik etmek için porselen fincanlarda kahve ikram ediliyordu.

Kahve çekirdekleri mahsul olarak satılıyordu. Misafirler elle kepçelenen, tartılan, paketlenen ve satılan taze kavrulmuş çekirdekleri satın alıp evde keyfini çıkarıyordu.

İTALYA'DAN İLHAM ALINDI

1982 yılında, Howard Schultz pazarlama müdürü olarak Starbucks'a katıldı. Bir İtalya seyahati esnasında İtalyan kafe geleneğini ABD'ye taşıma vizyonu geliştirdi.
Burası bir muhabbet alanı ve bir nevi topluluk, iş ile ev arasında bir "üçüncü yer" olacaktı.

Howard'ın Starbucks kurucularını bu konsepti denemeye ikna etmesi bir yılını aldı ama nihayetinde tam bir İtalyan stili espresso barı açması için 300 fit kare alan tahsis edildi. Mağaza Nisan 1984'te açıldı ve Amerika ilk Starbucks® Caffè Latte ile tanıştı.

İLERİ SARALIM

Onlarca yıl ve binlerce mağazanın ardından, Starbucks artık dünya çapında milyonlarca kişinin hayatının bir parçası haline geldi. Kaliteli kahvelerimiz, el yapımı espresso bazlı içeceklerimiz ve içeceklerden demleyicilere kadar birçok kahve yeniliğimizi dünya ile paylaşmaya devam ediyoruz. Pike Place Market'taki mütevazı başlangıcımızdan bugüne kadar hep kahveye tutkun olduk.

STARBUCKS
COFFEE TEA SPICES
STARBUCKS
COFFEE TEA SPICES
STARBUCKS
COFFEE TEA SPICES
1912
PIKE PLACE EXCLUSIVE
CAPPUCCINO

İLK MAĞAZAYI DENEYİMLEMEK

Her yıl binlerce misafir Seattle'ın tarihi Pike Place Market'ında bulunan ilk Starbucks mağazasını ziyaret ediyor ve "Starbucks Kahve, Çay ve Baharatlar" yazan orijinal kahverengi logonun altında fotoğraf çektiriyor. Misafirler yüzyıllardır kullanılan meşe zemin üzerinden yürüyerek kahvenin elle kepçelendiği orijinal tahta tezgahı kullanıyorlar.

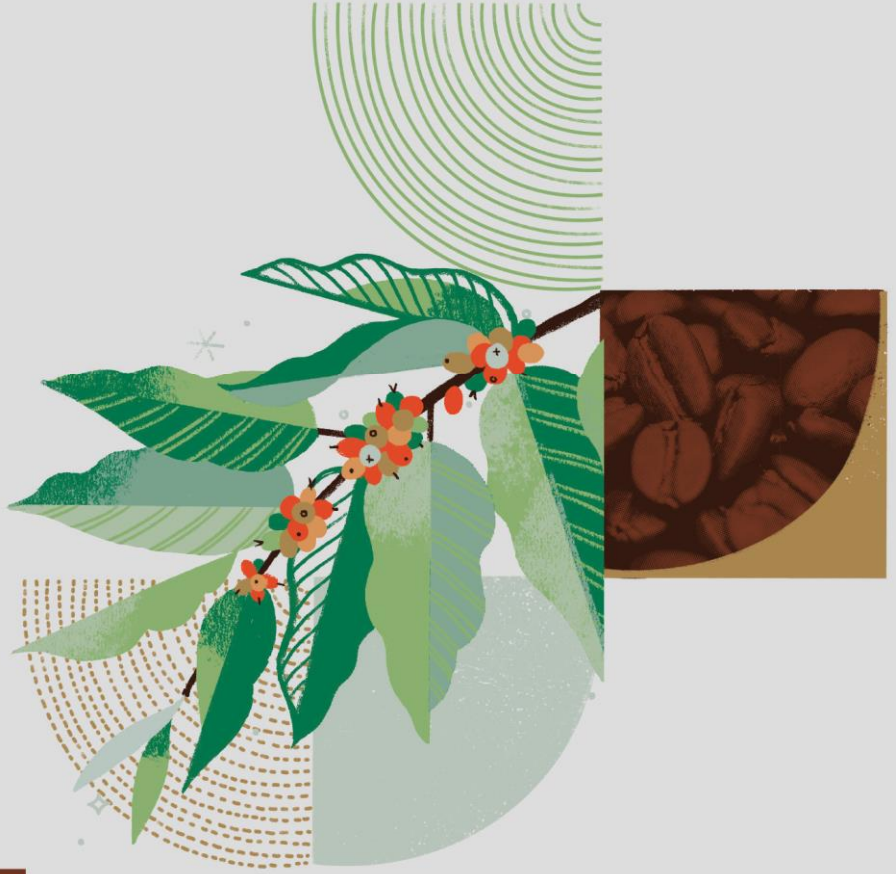
Pike Place Market mağazasını ziyaret etmek sizi Starbucks'ın kökenine bağlıyor. Uzun kuyruk yüzünden içeri girmeniz vakit alabilir ama beklemeye değer. Mağaza hala çok değişmedi ve deniz teması hala duruyor. Favori içeceğinizi alın ve mağazanın geçmişine dalın.

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

En başından beri amacımız yeni bir tür şirket yaratmak, en yüksek kalitede arabica kahvelerini misafirlerimize mükemmel biçimde kavurarak ve sanatına sevgiyle yaklaşan baristalar tarafından sunmaktır.

- Starbucks isminin ilhamı açık denizin romantizmi ve eski kahve tüccarlarının denizcilik geçmişini çağrıştıran Moby Dick romanından gelir.
- Starbucks 1971 yılında Seattle Pike Place Market'ta ilk açıldığında mağazada fincanda kahve satılmıyordu, yalnızca taze kavrulmuş kahve çekirdekleri satılıyordu. Starbucks ilk Caffè Latte'sini 1984 yılında sattı.
- Howard Schultz 1982 yılında Starbucks'a katıldı ve İtalyan kafelerini ABD'ye taşıma vizyonunu sahipti.

KAHVENİN KÖKENLERİ



Üç kararlı arkadaşın küçük bir Seattle dükkanında çekirdek kavurmaya başladıkları günden bu yana, Starbucks tamamen kaliteli arabica kahve satmaya odaklanmıştır. Her misafire tattıkları en iyi fincan kahveyi sunmaya kendimizi adadık. Bunu yapabilmemiz için, fincan içindeki kalite çok uzaklarda; bir çiftçi, bir ağaç ve bir meyve ile başlıyor.

Küçücük Kahve Çekirdeğinin Dev Potansiyeli

Her gün dünyanın dört bir yanındaki binlerce mağazamızda milyonlarca fincan kahve öğütüyor, demliyor ve servis ediyoruz. Ama her kahve çekirdeğinin yolculuğu mağazalarımıza ulaşmadan çok önce başlar.

Bir fincan kahve baristaya teslim edilmeden önce, bu fincandaki kahve bir çiftçiden ve bir topluluktan gelir. Kahvemizi etnik gruplardan satın almaktan, mağaza misafirlerine bu özel kahveleri servis etmekten gurur duyuyoruz. Her iki topluluğa da bu faydayı sağlamak, bizim bir parçamızdır.

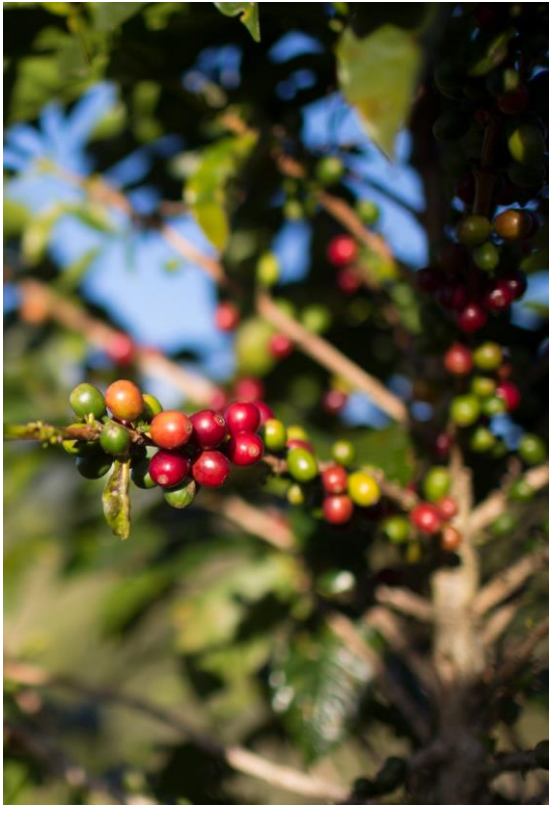
Kahve hep bizim tutkumuz olmuştur. 1971 yılında Pike Place Market'ta ilk mağazamızı açtığımızdan beri yalnızca %100 arabica kahve satıyoruz.

Partnerlerimiz ve misafirlerimiz ile en kaliteli ve en lezzetli kahveleri paylaşmak istiyoruz.

KAHVE AĞAÇTA YETİŞİR

Yeşil kahve çekirdekleri, kahve ağacının meyvesinin içindeki çekirdeklerdir. Kahve ağaçlarında kırmızı kahve meyveleri yetişir ve olgunlaşan meyveler toplanır. Vişnelerin içinde, mağazalarımızda gördüğünüz kahveyi yapmak için kavurduğumuz yeşil çekirdekler bulunur.

Bir kahve ağacında her yıl yaklaşık 2,72 kg meyve yetişir. Yani, bir kahve ağacı 0,45 kg kavrulmuş kahve üretmek için bütün bir yıl çalışır!



İKİ TÜR KAHVE AĞACI

Kahve çekirdeği hayata bir kahve ağacının dalındaki bir kahve meyvesi içinde başlar. İki temel kahve ağacı türü vardır: *Coffea arabica* (*arabica*) ve *Coffea canephora* (*robusta*).

Arabica kahve yetiştirmek daha fazla çalışma ve detaylara dikkat etmeyi gerektirir fakat kaliteli kahveyi tanımlayan rafine tatlar sunar.

R*obusta* kahve yetiştirmek daha kolaydır fakat sert ve nahoş olabilen daha kaba bir tada sahiptir.

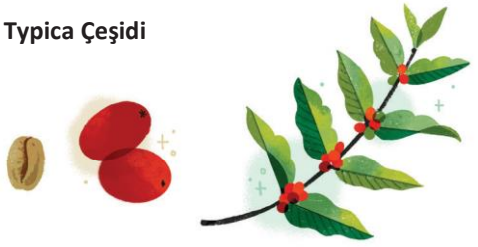
KAHVE ÇEŞİTLERİ

Arabica türü içinde birçok alt tür veya çeşit bulunur. Kahve çeşitlerini farklı elma türleri gibi düşünebilirsiniz.

Elma çeşitlerinde olduğu gibi, kahve çeşitleri de farklı görünümlere ve tatlara sahiptir. Bazıları kısa ve sıkı, diğerleri ise uzundur. Bazıları kahve meyvesi yığını halinde, bazıları ise seyrek yetişir. Çekirdekler ve yaprakların şekli ve rengi bile değişiklik gösterebilir.

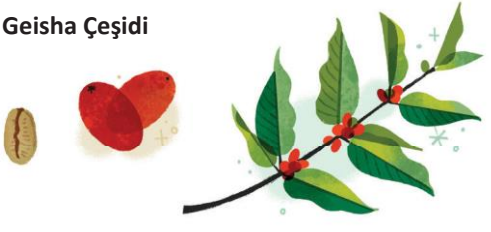
Bilgileriniz derinleştikçe yüzlerce farklı kahve çeşidi öğreneceksiniz.

Typica Çeşidi



Caturra Çeşidi

Geisha Çeşidi

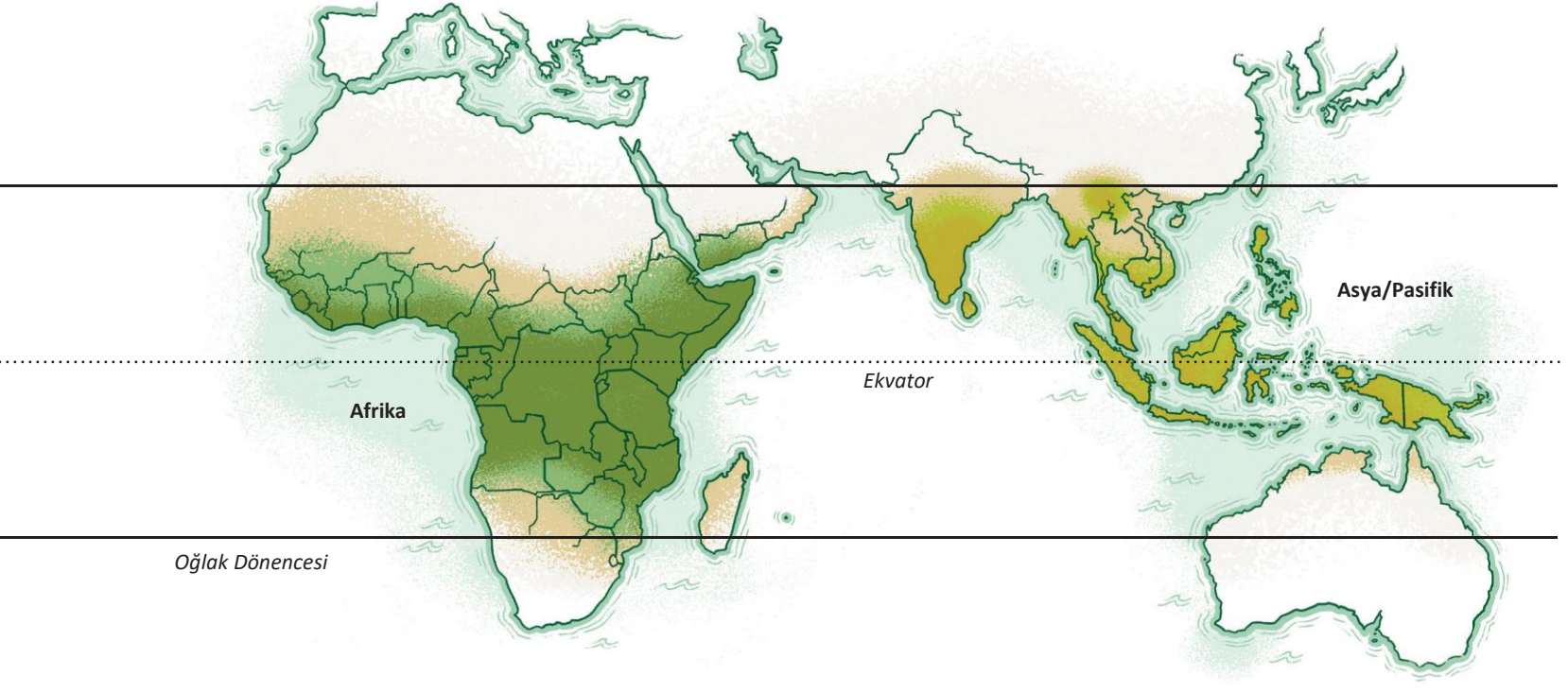


Kahve Kuşağı

Dünya kahvelerinin neredeyse tamamı “Kahve Kuşağında” yetişir. Kahve Kuşağı dünyayı çevreler, Yengeç ve Oğlak dönencelerinin arasında kalır.

Dünya üzerinde 70’den fazla kahve üretilen ülke vardır ve Starbucks bunların 30’undan kahve satın alır.
Kültürler, peyzaj ve yetiştirme yöntemleri ülkeden ülkeye değişiklik gösterir, böylece farklı kahve tatları ortaya çıkar.

Kahve Kuşağı üç ana yetiştirme bölgesine ayrılır: **Latin Amerika**, **Afrika** ve **Asya/Pasifik.**
Starbucks bu üç bölgeden çeşitli kahveler alır, kavurur, demler ve misafirlerine sunar.


Asya/Pasifik
Ekvator
Afrika
Oğlak Dönencesi

YETİŞTİRİCİ BÖLGELERİN LEZZETLERİ

Çay, şarap ve yemekler gibi, kahveler de lezzetlerinin büyük kısmını geldiği yerden alır. Yetiştirme bölgelerinin her birinde farklı yetiştirme koşulları ve gelenekleri vardır ve bunlar kahvenin genel tadını etkiler.

- **Latin Amerika**: Fındık, kakao ve hafif baharat lezzetleri
- **Afrika**: Narenciye, böğürtlen ve baharat lezzetleri ve çiçek aromaları
- **Asya/Pasifik**: Dolgun gövdeli ve şurubumsu pürüzsüzlük, bitkisel ve topraksı lezetler

Üç yetiştirme bölgesinin en bilindik lezzet özelliklerini anladığınızda kahve hikayesini paylaşabilir ve misafirlerinizi beğenecekleri kahvelere yönlendirebilirsiniz.

Latin Amerika

Kıvamlı tadı ve kalitesi sebebiyle kahvelerimizi en fazla bu bölgeden satın alırız. Latin Amerika kahveleri, en beğenilen harmanlarımızın birçoğunun temelidir.

Latin Amerika'nın kahve yetiştirilen bazı ülkeleri Brezilya, Meksika, Guatemala, Kosta Rika, Kolombiya ve Porto Riko bölgesidir.

“Kosta Rika’da 100’den fazla yanardağ olduğunu ama bunlardan yalnızca yedisinin faal olduğunu duymuştum. En faal olanı en son 2000 yılında patlamış olan Arenal. Patlama esnasında arabadan büyük kızıl kayaların yanardağdan fışkırdığını okumuştum. Ben görmedim ama yanardağların bir diğer uzun vadeli etkisi de volkanik toprakta yetişen harika kahvedir.”

- Starbucks Kahve Agronomu

Afrika

Etiyopya kahvenin anavatanıdır, bu yüzden Afrika kalite standartlarını yükselten bazı eşsiz kahvelere ev sahipliği yapar.

Afrika'nın bazı kahve yetiştirilen ülkeleri Etiyopya, Kenya, Ruanda ve Tanzanya'dır.

“Kahve yetiştirilen alana ulaşana kadar her yerin kuru ve çorak olduğunu hatırlıyorum. Bir anda yeşillik ve kahve bahçeleri belirdi; gerçek bir vaha.

– Starbucks Kahve Alıcısı, Afrika

Asya/Pasifik

Geniş Asya/Pasifik bölgesi, başka hiçbir yerde rastlanmayan büyük ve cesur tatlar içeren kahvelere ev sahipliği yapar.

Asya/Pasifik'te kahve yetiştirilen bazı ülkeler Endonezya, Çin, Papua Yeni Gine, Vietnam, Tayland ve Hindistan'dır.

“İki günlük aramanın sonunda ormanda vahşi olarak büyüyen 100 yıllık bir kahve ağacı keşfettik [...] Ağaç 40-50 fit uzunluktaydı, bir meşe ağacı kadar genişti ve vahşi orkideler ile kaplıydı.”

– Starbucks Kahve Alıcısı,
Endonezya

Sürdürülebilirlik Nedir?

Kahve endüstrisi ile ilgili olarak “sürdürülebilirlik” terimini duymuşsunuzdur. Sürdürülebilirlik kelimesinin kökü olan “sürdürme” devam etme, varlığını sürdürme, ilerleme, muhafaza etme veya uzatma anlamına gelir.

Gezegenimizin kaynakları sınırlıdır ve doğru kullanılmalıdır. Sürdürülebilirlik çocuklarımız ve torunlarımıza karşı sorumluluğumuz ve bağlılığımız ve onlara bırakacağımız dünya ile ilgilidir.

Sürdürülebilirlik uygulamaları insanların, gezegenin ve ekonomilerin sağlığını ve zindeliğini destekler. Sürdürülebilirlik aynı zamanda Misyonumuz ve Değerlerimizi destekler.

ETİK KAYNAK KULLANIMI

Starbucks, kahvesinin %99'unu etik kaynaklardan edinme kilometre taşına gururla ulaşmıştır. Etik kaynak kullanımının kilometre taşı Kahve ve Çiftçiler için Adalet(C.A.F.E.) uygulamalarıdır; bu uygulamalar kahve endüstrisinin ilk belirlenen sürdürülebilirlik standartlarından biridir ve üçüncü şahıs uzmanlar tarafından doğrulanır. Conservation International (CI) ile işbirliği içinde geliştirilen C.A.F.E. Uygulamaları, uzun vadeli kaliteli kahve tedariği yaratmamızı ve kahve çiftçileri ve topluluklarının hayatlarını olumlu biçimde etkilememizi sağladı.

"Tükettiğimiz bir fincan kahvenin ötesini düşünme zamanı. Kahve, sürdürülebilir tarım ve çiftçi refahını arttırabilir ve dünya çapında yüz milyonlarca insanı sürdürülebilir yaşama dahil edebilir.

– Dr. M. Sanjayan, CEO
Conservation International

SÜRDÜRÜLEBİLİR KAHVE KAMPANYASI

Sürdürülebilir kahve ile kastettiğimiz, kaliteli kahve tedarikinin geleceğini güvenceye almaktır. Kahve üretiminin karşılaştığı iklim değişikliği ve kahve bitkisi hastalıkları gibi birçok tehlike bulunmaktadır. Bu tehlikenin önüne geçmek için diğer kuruluşlar ve şirketler ile ortaklık yapıp endüstri lideri olma kabiliyetimiz yalnızca Starbucks'ın kahve tedariği için değil kaliteli *arabica* kahvenin geleceği için de oldukça önemlidir.

Starbucks sürdürülebilirlik konusuna o kadar çok önem veriyor ki, Conservation International ortaklığında Sürdürülebilir Kahve Kampanyasının kurucu üyeleriyiz. Bu kampanyanın amacı, kahveyi dünyanın ilk sürdürülebilir tarım ürünü haline getirmektir. Böylece:

- 25 milyon çiftçinin rahat yaşamasına
- Gelecek (artan) kahve talebinin karşılanmasına
- Koruma ve çevre uygulamalarının uygulanmasına yardımcı oluyoruz

CONSERVATION INTERNATIONAL

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

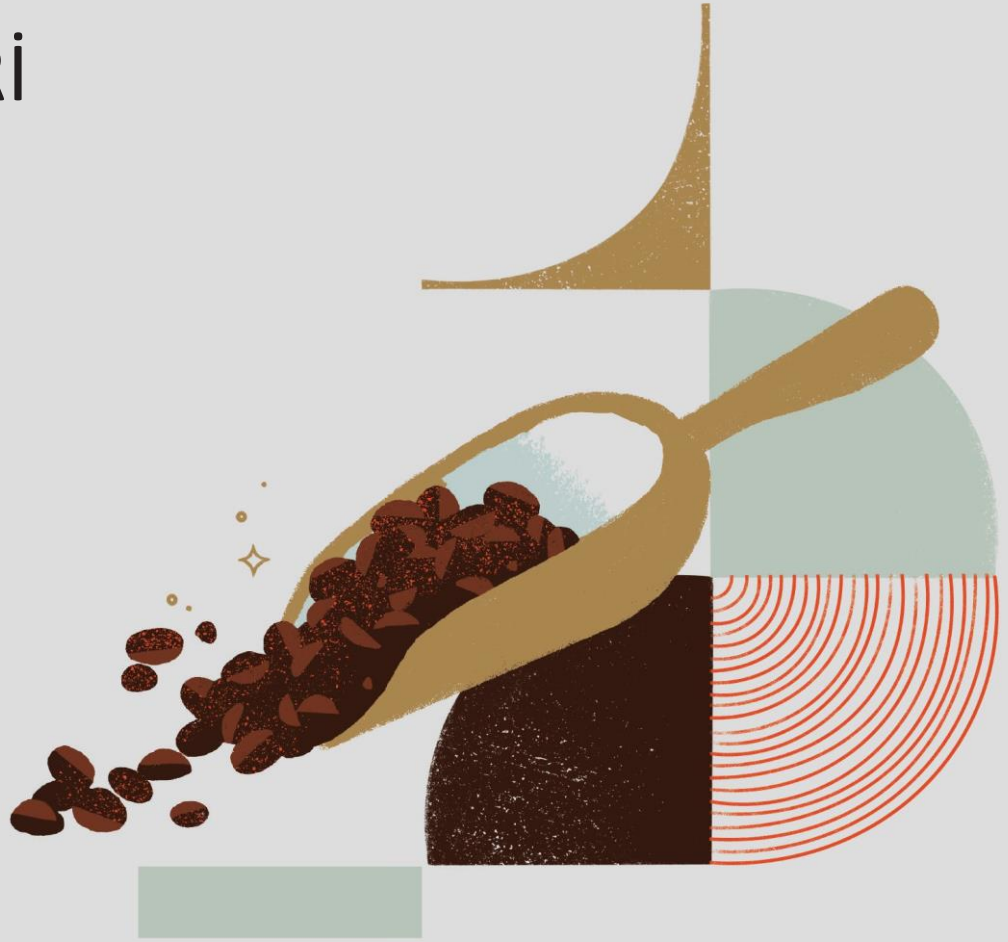
Starbucks, misafirlerine çeşitli kahveler sunabilmek için dünyayı dolaşıp en iyi *arabica* çekirdeklerini keşfeder ve satın alır.

Yetiştirme bölgelerinden gelen kahveler farklı lezzetlere sahiptir:

- **Latin Amerika**: Fındık, kakao ve hafif baharat lezzetleri
- **Afrika**: Narenciye, böğürtlen ve baharat lezzetleri ve çiçek aromaları
- **Asya/Pasifik**: Tam gövdeli ve şurubumsu pürüzsüzlük, bitkisel ve topraksı lezzetler

C.A.F.E. Uygulamaları gibi sürdürülebilir kahve uygulamaları, kahve topluluklarının gelişmesini ve gelecek nesillerin kaliteli kahveye sahip olmalarını sağlar.

TEMEL KAHVE BİLGİLERİ



Kahvenin kökenlerini, yani kahvenin nerede ve nasıl yetiştiğini ve yetiştirme bölgelerinin tat üzerindeki etkilerini keşfettik.

Bu bölümde, Kahve Kuşağı'ndan aldığımız çekirdeklerin nasıl kavrulduğu, harmanlandığı ve paketlendiği üzerinde duracağız. Fakat önce her şeyin kaliteli yeşil arabica çekirdekler ile başladığını unutmayalım. Kavurma ile eşsiz tatlar çıkmadan önce çekirdekler içinde saklı, ortaya çıkmayı bekleyen tatlar olmalıdır.

Lezzet için Kavurma

Kahve, Starbucks'a yeşil çekirdekler halinde gelir. Demlenmeden önce kavrulması gerekir.

Kavurma ustalarımız yeşil çekirdekleri lezzetli, aromatik kahve haline getirir. Aroma, asidite, gövde ve lezzetin ortaya çıkarılabilmesi için her kahve farklı şekilde kavrulur. Starbucks 45 yılı aşkın süredir kahve kavurmaktadır ve hala öğrenmeye ve yenilikler katmaya çalışıyoruz.

KISMEN SANAT, KISMEN ZANAAT

Starbucks® Roast her zaman aynı sıcaklık, süre ve renkte olmaz; bu, kahvenin saklı lezzetini ortaya çıkarmak için kavurmak üzerine bir felsefedir.

Kahve kavurma kısmen sanat, kısmen zanaattır. Kavurma sanatı sayesinde kavurucularımız tat yaratır; bilim ise tutarlılığı sağlar.

Kahvelerimizi üç kavurma kategorisine ayırıyoruz: **Starbucks® Blonde Roast**, **Medium Roast** ve **Dark Roast**. Bu kategoriler kahvenin lezzetini belirler ve misafirlerin sevdikleri kahveleri bulmalarını sağlar.

KAVURMA KATEGORİLERİ

Starbucks Blonde Roast

Bunlar, hafif kavrulmuş kahvelerdir. Hafif gövdeli ve tatlı, yumuşak ve dengeli tada sahip kahve isteyen misafirler için mükemmeldir.

Medium Roast

Temel kahvelerimizin büyük kısmı medium roast'tur. Bu kahveler misafirlerimize pürüzsüz, dengeli ve zengin bir fincan kahve sunar.

Dark Roast

En koyu ve en cesur kahvelerimiz, dolgun ve yoğun tatlar arayan misafirlerimiz için mükemmeldir.

KAVURMA TAT PROFİLLERİ

Starbucks® Blonde Roast

Nazik ve yumuşak Starbucks® Blonde Roast kahveleri hafif gövdeli ve tatlıdır, lezzetli ve mükemmel dengeye sahip kahvelerdir.
Örneğin **Starbucks® Blonde Veranda Blend®**.

Medium Roast

Her zaman pürüzsüz ve dengeli olan medium roast kahvelerimiz zengin bir tat sunar.
Pike Place® Roast klasik bir örnektir.

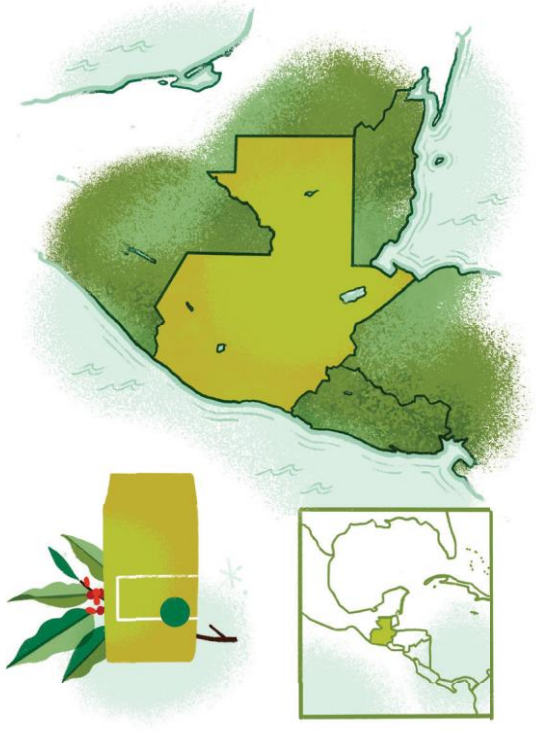
Dark Roast

Koyu kavrulmuş kahveler, cesur ve yogun tatlar arayanlar içindir. En yoğun kavurmamız olan bu kahveler genelde Starbucks® Blonde Roast ve Medium Roast'a kıyasla daha dolu ve derin bir tada sahiptir. **Espresso Roast** buna iyi bir örnektir.

Mağazanızda bulunan kahveleri tadarak bu kavurmalar hakkında daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

STARBUCKS ®
TEK-KÖKEN KAHVELER

Kavrulmuş kahvelerimiz tek-köken veya harman olarak tanımlanabilir. Tek-köken kahveler, yetiştirildikleri ülkeye özel tatları ortaya çıkarır. Diğer harmanlarla karşılaştırıldığında, bu kahveler genelde daha “tekil” veya sivri tatlara sahiptir.



Tek-köken ürünler tek bir ülkeden gelen kahveleri içerir, örneğin Guatemala.

Latin Amerika harmanları Guatemala, Kosta Rika ve Kolombiya kahveleri içerebilir.

STARBUCKS® BLENDS

Starbucks, 1971 yılından bu yana kahve harmanlamaktadır.

Şeflerin malzemeleri dikkatlice karıştırması gibi, usta kavurucularımız kahveleri harmanlayarak lezzetli Starbucks® ürünleri yaratırlar. Harmanlarımız, tek-köken kahvelerde bulunmayan yeni tatlar yaratmak için geliştirilen kahvelerdir.

Bu harmanların her birinin net tanımlanmış amaçları ve tat profilleri vardır. Örneğin, **Caffè Verona®** zengin bir çikolatalı kek ile eşleştirecek bir kahve arayan restoran için yaratıldı. **Christmas Blend** için tarçın, hindistan cevizi, zencefil ve portakal gibi tatil dönemi tatlarından ilham alındı. **Pike Place® Roast** misafirlerimiz ile ortaklık içinde geliştirdiğimiz ilk kahveydi; mağazalarımızda her gün bulunabilen zengin, dengeli, pürüzsüz bir kahve istediler.

KAHVE TEKLİFLERİ

Tek-kökenlerr ve harmanlar üç şekilde kategorize edilir: Core kahveler, Dönemsel Kahveler ve Starbucks Reserve® kahveleri. Dünya çapında teklifleri çeşitlendirerek birçok kahve tercihini karşılayabiliriz. Bu yüzden ABD'de satılan kahveler Japonya, Porto Riko veya Fransa'da satılanlardan farklı olabilir.

Core Kahveler

Core kahveler birçok damak tadına hitap eder ve yıl boyunca satılır, böylece misafirlerimiz kafeinli veya kafeinsiz favori kahvelerini daima eve götürebilir.

Bu kahveler arasında **Pike Place® Roast** ve **Espresso Roast** bulunur.

Dönemsel Kahveler

Sınırlı süreli ürünler yalnızca belli bir süre boyunca satılır. Sadık misafirler ve baristalar bunları mevsimsel olarak kullanırlar; bu ürünler geldiklerinde sevilen ve gittiklerinde özlenilen kahvelerdir; tabi tekrar dönene kadar.

Örnek olarak **Anniversary Blend** ve **Christmas Blend** verilebilir.

Starbucks Reserve®

Starbucks Reserve® kahveleri yalnızca seçkin mağazalarda satılır. Eşsiz tatlara sahip bu ender kahveler dünyanın dört bir yanından gelir ve her biri sınırlı sayıdadır. Bu eşsiz kahveleri yalnızca onlar için yaratılmış özel mekanlar olan Starbucks Reserve™ kavurma tesislerimizde kavururuz.

KEURIG HOT
STARBUCKS
Bright Sky Blend
10
K-CUP PODS
PIKE PLACE
ROAST
SINCE
SEATTLE, USA
MEDIUM ROAST
WHOLE BEAN
100% ARABICA COFFEE
STARBUCKS
VIA INSTANT
MEDIUM ROAST COFFEE
PIKE PLACE
ROAST
12 PACKETS

Diğer Kahve Formatları

Mükemmel bir fincan Starbucks® kahvesinin daima yakında olmasını sağlamak için farklı ülkelerde farklı formatlar sunuyoruz. Bu formatlar, farklı demleme şekillerine uygundur. Bazı misafirler kahve presi, pour-over veya elektrikli kahve makinesi kullanır. Diğerleriyse bir Keurig® Brewer (kapsül kahve demleme) kullanır veya suda çözünen kahvemiz Starbucks VIA® Instant'ın rahatlığını arayabilir.

Her paketleme formatını bilmeniz, misafirleri evde harika Starbucks® kahveleri yapmaları için yönlendirmenizi sağlar.

Sürekli yeni inovasyonlar peşindeyiz, o yüzden bir sonraki kahve demleme neslini bekleyin.

Paket Çekirdek Kahveler

Paket Çekirdek Kahvler ,Starbucks'ın açıldığı 1971 yılından bu yana satılmaktadır. Nitekim, ilk açıldığımızda sadece paket çekirdek kahve satıyorduk.

Starbucks VIA® Instant

Starbucks VIA® Instant misafirlerin yalnızca üstüne su ekleyerek zengin ve lezzetli tatlara ulaşmasını sağlar. Bütün kahvelerimizde kullanılan kaliteli %100 *arabica* çekirdeklerden üretilmiştir. İster bir fincan kahve, bir latte veya hazır bir Starbucks Refreshers® içeceği olsun, Starbucks VIA® Instant'ın keyfi her yerde çıkarılabilir.

K-Cup® Podları (Kapsül kahve demeleme)

Kahvelerimizi Keurig® Kahve Makineleri ile kullanılabilmesi için K-Cup® podları ile paketliyoruz. Bu podlar, Keurig® makinelerden hoşlanan birçok misafirimiz için mükemmel tek kullanımlık kahvedir.

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

1971’den beri gelen dünyanın en kaliteli kahvelerini kavurma ve harmanlama tarihimiz, birçok lezzetli çekirdek seçeneği sunmamıza yol açtı. Bu kapsamlı kahve seçenekleri, her misafire mükemmel fincanı sunmamızı sağlar.

- Starbucks’ın üç kavurma kategorisi vardır: Starbucks® Blonde Roast, Medium Roast ve Dark Roast
- Üç kahve kategorimiz var: Core kahveler, Dönemsle kahveler ve Starbucks Reserve® kahveleri
- Birkaç demleme yöntemi sunuyoruz: Paket çekirdek kahve, Starbucks VIA® Instant ve Keurig® K-Cup® podları (Kapsül kahve)

KAHVE TADIM ÖZELLİKLERİ

Her gün, her fincanda insan ruhuna ilham verip beslemek için çalışıyoruz. Bunu sağlamak için misafirlerimiz ile iletişime geçerek ve mükemmel bir fincan kahve servis ederek bağlantı kuruyoruz.
Kahve ürünlerimiz, kavurma profillerimiz ve nasıl harika kahve demleneceğini öğrenerek, misafirlerimiz ile anlamlı bağlantılar kurmak için gereken beceri ve özgüveni kazanacaksınız.

Kahve Bizim Tutkumuz

Anlamlı bağlantılar kurarken kahveye olan tutkumuzu paylaşıyoruz. Kahvelerimizin zengin ve kompleks lezzetlerini keşfetmeyi ve bunları paylaşmayı öğrenmek bunun bir parçasıdır. Bu, tadım ile başlar. Kahve tadımı hakkında öğrenilecek çok şey var, bu başlı başına bir dünya. Fakat her yolculuk tek bir adım ile başlar. Veya bu durumda, göreceğiniz üzere, *dört* adımla.

CAREY

Kevin

Kayla

Kahve Tadımı

Kahvenin tadı yetiştiği bölgeden, kahve bitkisi türünden, kahve meyvesinin çekirdekten çıkarılma şeklinden ve kahve kavurma ve demleme yönteminden gelir.

Örneğin, aşağıdaki gibi tarifler duyabilirsiniz:

- "Sumatra'nın topraksı ve bitkisel lezzetleri vardır"
- "Pike Place® Roast pürüzsüz ve mükemmel biçimde dengelidir"
- "Veranda Blend® parlak, kompleks ve mükemmel tattır, gevrek bir bitişi vardır"

Tat tarifiniz "tadı kahve gibi" demenin ötesine geçemiyorsa endişelenmeyin. Tadımlar sayesinde kahvede keşfettiğiniz tatlı, çiçeksi, meyvemsi, karamelimsi gibi tatlar ve çikolata, narenciye ve baharat gibi notaları nasıl tarif edeceğinizi öğreneceksiniz.

MİSAFİRLER İLE BAĞLANTI KURMAK

Misafirleri mükemmel kahveyle tanıştırmanın yolu her kahve tanımını ezberlemek değil, nasıl kahve tadılacağını ve tadın nasıl tarif edileceğini öğrenmektir!

Damağınız daha sofistike bir hal aldıkça ve kahve tadım özellikleri hakkındaki bilgileriniz arttıkça misafirleri aradıkları kahveyle tanıştırma beceriniz doğal olarak gelişecektir.

KAHVE TADIMININ DÖRT ADIMI

Dört tadım özelliği hakkında konuşurken, deneyimlediğiniz özellikleri anlamanıza yardımcı olmak amacıyla kahve tadımının dört adımı olan kokla, höpürdet, konumlandır ve tarif etten bahsedeceğiz.

1. **Kokla**
   Kahveyi tatmadan önce daima koklayın. İçinize derince çekin. Ağzınız beş tadı (tatlı, tuzlu, acı, ekşi, umami) ayırt edebilir ama burnunuz bir trilyon aromayı ayırt edebilir!

2. **Höpürdet**
   Güzel, seslice höpürdetin. Utanmayın. Böylece kahveyi diliniz ve damağınıza yayar, bütün incelikleri agızda hissedersiniz.

3. **Konumlandır**
   Kahvenin ağzınızda bıraktığı hissi düşünün. Ağırlığı veya kalınlığı nedir? Tatları dilinizin neresinde hissediyorsunuz?

4. **Tarif Et**
   Tadım deneyiminizi tarif etmek için hangi kelimeleri kullanırdınız? Aroma, tatlar, kahvenin ağzınızda bıraktığı his. Diliniz kahvede çok asidite algılıyor mu? Karşılaştırma için hangi diğer tatları kullanırdınız?

Dört Tadım Özelliği

Kahve tadarken teker teker aroma, asidite, gövde ve lezzete odaklanın ve tarif edin.

Siz keşfettikçe, bu tatlar bütün bir kahve tat “profili” oluşturacaktır. Usta tadımcılarımızın farklı kahveleri tarif etmek için kullandığı tat profillerine bazı örnekler:

- Kapsamlı, belirsiz kakao ve kavrulmuş fındık notaları ile pürüzsüz ağız hissi dengelenir.
- Topraksı ve katmanlı taze otlar ve ağızda kalan baharat notları
- Rafine, ağızda kalan, dolgun gövdeli harman yaratmak için kavrulmuş büyük, karmaşık kahveler
- Narin çekirdekli mevye tatları ve şekerleme vurguları

Paketlerimizden birinin üzerindeki tat notlarını okuyup kahveyi tatmak, bu tatları belirlemeye çalışmak için bir başlangıç noktasıdır. Devam edin. Damağınız ve dilbilginiz genişledikçe özgüven kazanacaksınız.

Aroma

Aroma, bir şeyin kokusudur.
Burnunuz bir trilyon farklı aromayı algılayabilir. Kahve aromasını koklayıp tarif etmek, öğrenmeye başlamak için en iyi yoldur. Bir nebze çikolata, zengin fındık aroması veya bir tutam sıcak baharat kokusu alabilirsiniz.

Kahve kokusu tarif ederken yanlış bir cevap yoktur. Sizin aldığınız koku başkasının aldığı kokudan farklı olabilir.

Asidite

Asidite, dilinizin kenarlarında ve ucunda hissettiğiniz duygudur. Kahve tadımı ve tarifinde “asidite” pH içeriği anlamına gelmez. Asıl anlamı dilde bıraktığı keskin histir.

Kahve severler bazen kahve asiditesinden neden hoşlandığımızı anlamazlar. Asidite, bazı favori kaliteli kahvelerde rastladığımız bir histir.

Asidite hakkında düşünürken kahvenin ağzınızda bıraktığı hissi düşünün. Asiditeyi anlamak için aşağıdakini düşünün:

- Muz ve yulaf ezmesi gibi, düşük asiditeli kahveler dilinizde yuvarlak, pürüzsüz bir his bırakır.
- Portakal ve limon gibi, yüksek asiditeli kahveler dilinizde konsantre, canlı bir his bırakır.

Gövde

Gövde, höpürdettiğinizde kahvenin dilinizde bıraktığı ağırlık veya kalınlıktır.

- Yağsız süt gibi, hafif gövdeli kahveler incedir, dilinizde az dokulu veya hafiftir.
- Tam yağlı süt gibi, tam gövdeli kahvelerin gövdesi ağırdır; kremamsı ve kalındır, tadı dilinizde kalır.

Lezzet

Lezzet, kahvenin tadıdır, ilk başta kelimeye dökmesi zordur. Lezzeti tarif ederken baştan başlayın.

Belki de kahve çikolata veya karamel gibi tatlı. Belki de kiraz veya böğürtlen gibi canlı, daha meyvemsi bir tatta. Limon, greyfurt veya şarap gibi ekşi tatta bile olabilir. Fındık veya vanilya gibi tatlar da algılayabilirsiniz.

KAHVE TADIMI
VE KARŞILAŞTIRMASI

İki kahveyi yan yana deneyip ağzınızdaki hissi ve tatlarını karşılaştırın. Her ikisinin aromasını, gövdesini, asiditesini ve tadını tarif edin.

Pratik sayesinde bütün kahvelerimizi ayırt edebilirsiniz. Unutmayın, damağınızı geliştirmeniz zaman alır.

Basitçe, elinizde bulunan demlenmiş kahveleri tadın ve farklılıkları algılamaya çalışın.

KAHVELERİMİZİN HİKAYELERİNİ ANLATMAK

Kahvenin hikayesini anlatmak, misafirlerimiz ile bağlantı kurmak için harika bir yöntemdir. Her kahve, paketinde yazılı olan bir hikayeye sahiptir. Buradan başlayın. Veya favori kahvenizin hikayesini anlatın.

Misafirlere kahve ile ilgili bir hikaye anlatmak, onların denemek istedikleri kahveyi bulmak için iyi bir yöntemdir.

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

Kahve tadımı pratiği yapıp damağınıza güvenmeye başladıktan sonra her kahvenin bir hikayesi olduğunu ve bu hikayeyi anlatmanın misafirler ile kahve arasında bağlantı kurmak için diğer bir harika yöntem olduğunu unutmayın.

Kahve tadımının dört adımını kullanın:

- **Kokla**: Hangi kokuları alıyorsunuz?
- **Höpürdet:** Tadı ortaya çıkarmanıza yardımcı olur
- **Konumlandır:** Kahveyi dilinizin neresinde hissettiniz?
- **Tarif Et:** Kahvenin lezzeti nasıl?

Dört tadım özelliği kahveleri ayırt etmenize yardımcı olacaktır:

- **Aroma**, kahvenin nasıl koktuğudur.
- **Asidite**, dilinizin kenarlarında ve ucunda hissettiğiniz sululuk ya da kuruluk hissidir.
- **Gövde**, kahvenin dilinizde bıraktığı ağırlıktır.
- **Lezzet**, kahvenin tadıdır.

HARİKA
KAHVE DEMLEMEK

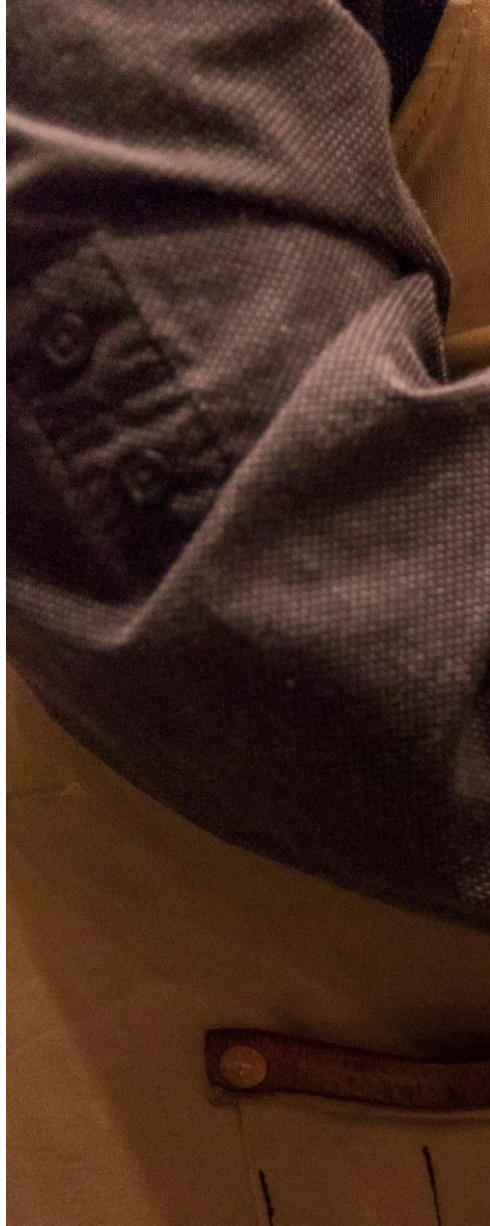
Dünyanın dört bir yanından özel *arabica* kahve çekirdeklerini topluyor, içlerindeki lezzetleri ortaya çıkarmak için kavurup harmanlıyoruz.

Şimdi sıra kahveyi misafir için hazırlamakta. Bu, önemli bir adımdır. Doğru gerçekleştirildiğinde kahvenin kalitesine saygı gösterir ve uzun yolculuğuna değer katarız. Aynı zamanda yol boyunca karşılaştığı, kalplerini ortaya koyan ve bu anı mümkün kılan bütün insanları yadetmiş oluruz.

Mükemmel Fincan

Kahve misafirlerimize doğru yol alırken her adımda kaliteyi sağlamak için birçok insan çalışır. Siz bu yolculuğun önemli bir parçasısınız (son 10 adım) ve en yüksek standardın sunulmasını sağlamalısınız.

Kahve demlemenin amacı en iyi tatları ortaya çıkarmaktır. Dünyanın en iyi kahvesi bile doğru demlenmezse mahvolabilir. Örneğin, yanlış demlenmiş kahve sulu, çok ağır, acı, hatta ekşi olabilir. Dört Temel; oran, öğütme, su ve tazeliktir. Bu temeller daima lezzetli kahve demlememizi sağlar.



Kahve Demlemenin Dört Temel Unsuru

Oran

Öğütme

Su

Tazelik

Mağazalarımızda her türlü içecek için tariflere ve standartlara uyarız, bu durum kahve için de geçerlidir. Her şey Dört Temel Unsur ile başlar; oran, öğütme, su ve tazelik. Doğru oran, doğru öğütme, iyi su ve taze kahve kullanıldığınızda üstün kahve demlemeye doğru yol alıyorsunuz demektir.

Dört Temel Unsur, evde demlenen kahvelerin nasıl mağazalarımızda olduğu kadar iyi olabileceği üzerine sohbet etmenize de yardımcı olacaktır.

ORAN

Oran, kullanmanız gereken kahve ve su miktarı anlamındadır. Doğru su ve öğütülmüş kahve oranı, kahve lezzetinin tam olarak ortaya çıkmasını sağlar.

Starbucks'ta her 6 fl oz (180 mL) su başına 2 yemek kaşığı (10 g) kahve kullanırız.

Çok az kahve kullanmak kahveyi acı yapabilir. Çok fazla kahve kullanmak kahveyi ekşi yapabilir.

Daha "hafif" kahve isteyen misafirler doğru oranı kullanmalı, ardından demlenen kahveye sıcak su eklemelidir.

ÖĞÜTME

Öğütme, çekirdekler öğütüldükten sonra kahve parçacıklarının boyutudur. Kahve taneleri büyük tuz parçalarından ince toza kadar her boyda olabilir.

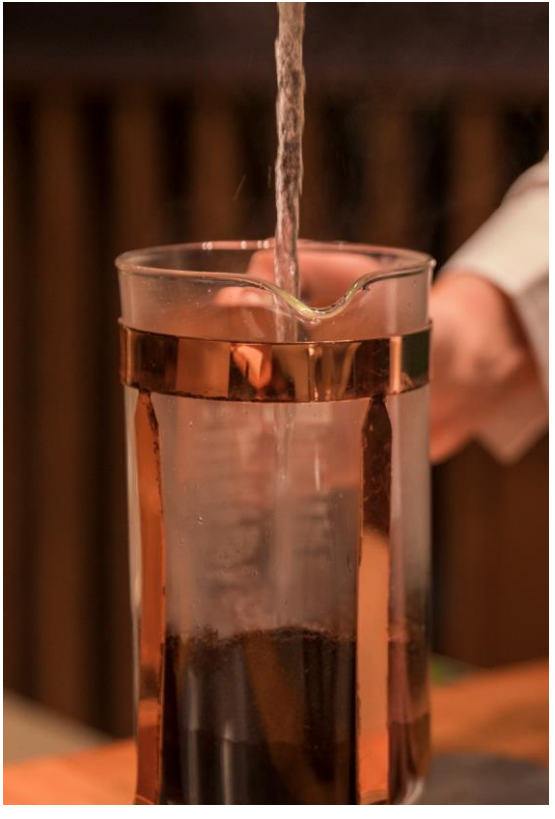
Genel bir öğütme boyutu yoktur, her demleme yöntemi farklı boyut gerektirir.
Örneğin, kahve presi dört dakika demlenir, bu yüzden iri taneli (kosher) tuz gibi kalın bir boyutta olmalıdır. Bir shot espresso saniyeler içinde demlenir, bu yüzden ince kum gibi ince öğütülmelidir.

Doğru Öğütme Boyutunu Nasıl Biliriz?

Daima demleme yöntemine uygun şekilde öğütün. Genel olarak kahve presi için kalın, düz altlı filtre için orta, koni şeklinde filtre için ince ve espresso için ekstra ince öğütün. Demleme yönteminize uygun öğütme boyutunu öğrenmek için *Kahve ve Çay Kaynak Kılavuzu*'na danışın.

Misafirler için doğru öğütme şeklini belirlemek için onlara kahvelerini nasıl demleyeceklerini sorun ve ona göre öğütün.

Kalın **Orta** **İnce** **Ekstra İnce**



SU

Kahvenin %98 sudan oluşur, bu yüzden iyi kahve için iyi su şarttır. Starbucks'ta bütün sularımız filtrelenir, böylece daima iyi su kullanılır.

Evde kahve demlerken suyun tadını ve kokusunu kontrol edin. Soğuk ve taze ise musluk suyu kullanılabilir fakat asla klor tadı veren veya demir veya sülfür gibi kokan su kullanmayın. Lezzetli bir fincan kahve için filtrelenmiş veya şişe su kullanın.

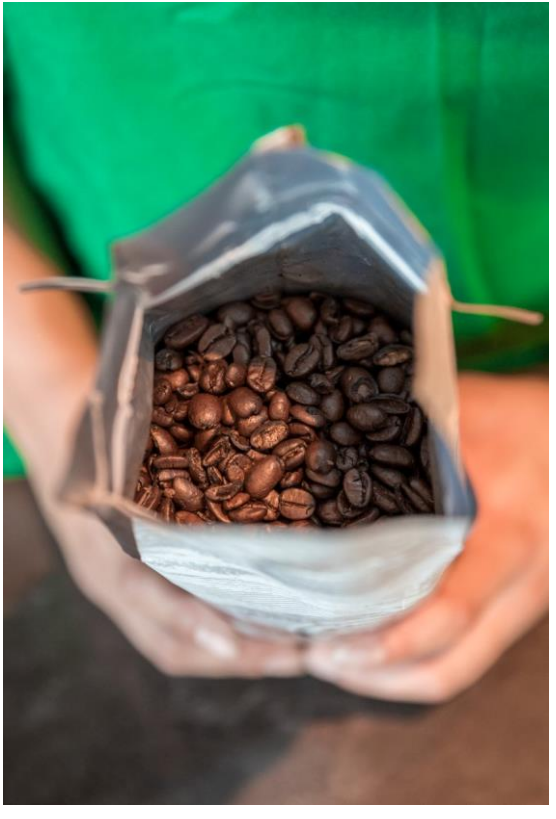
Su Sıcaklığı

Kahve demlemek için mükemmel sıcaklık 195°–205°F (90°–96°C) arasındadır. Starbucks'ın sıcak su muslukları, doğru sıcaklığa ayarlıdır. Evde, bu sıcaklık kaynamaya başlamadan yaklaşık 30 saniye öncesidir.

TAZELİK

Dördüncü temel, tazeliktir.
Taze sebzelerde olduğu gibi, kahve lezzeti kırılgandır, bu yüzden kahve tazeliği düşmanları olan oksijen, ışık, ısı ve neme karşı korunmalıdır.

Kahve asla buzdolabında veya buzlukta saklanmamalıdır. Kahveyi buzluktan çıkardığınızda kahve üstünde biriken nem tadını etkileyecektir.



FLAVORLOCK™ PAKET

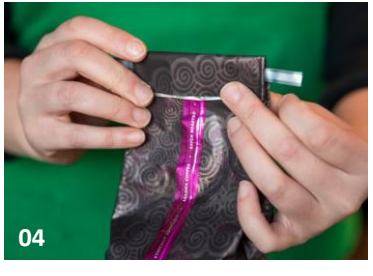
Starbucks 1989 yılında Flavorlock™ paket kullanımına başladı. Kahve gazlarını dışarı atarken oksijeni dışarıda tutan tek yönlü supap sayesinde, bu yeni paket kahveyi kavurmanın hemen ardından paketleyip tazeliğini ve tadını korumamızı sağlar. Bu paketleri hala kullanıyoruz ve bu sayede kahve, kavrulduğu konumdan binlerce kilometre ötede bulunan mağazalarda bile en taze standartlarda satılıp servis edilebiliyor.

Flavorlock™ paket, kahveyi 34 hafta taze tutar. İçtiğiniz kahvenin taze olduğundan emin olmak için, Flavorlock™ paketin arkasında bulunan “taze kavrulmuş tat için son kullanım” tarihine dikkat edin.
Bu tarih, kahvenin Starbucks tazelik standartlarına uygun olup olmadığını belirtir.

PAKET KATLAMA

Paketlerin düzgün katlanması tazeliğin korunmasını sağlar. Açılmış bir kahve paketini katlama adımları için aşağıdaki fotoğrafları inceleyin.

Paketleri işaretleme ve katlama ile ilgili daha fazla bilgi için *Çekirdek Kahve Öğütme ve Paketleme* hızlı başvuru kılavuzuna bakın.



1971. This is where it all began.
Starbucks Pike Place Market.
Our first store, Seattle.
STARBUCKS

MİSAFİRLERİ YÖNLENDİRMEK

Kahve Demlemenin Dört Temel Unsuru'nu arkadaşlarınız, aileniz ve misafirler ile paylaşın. Basitçe yol göstererek, onların Starbucks® kahvelerinin keyfini mağazalarımızın dışında da yaşamalarına yardımcı olabilirsiniz.

Size evde nasıl iyi kahve demlenebileceği sorulduğunda şunları sorun:

- Hangi oranı kullanıyorsunuz?
- Kahveyi demleme yöntemine uygun olarak mı öğütüyorsunuz?
- Kullandığınız su temiz ve yeterince sıcak mı?
- Taze kahve mi kullanıyorsunuz ve doğru saklıyor musunuz?

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

Fincan içindeki kaliteyi siz kontrol ediyorsunuz. Demlenmiş kahvenin kalitesini sağlamak için demleme tariflerine ve standartlara uyun.

Hazırladığınız her fincanda Dört Temel Unsur'u takip edin.

- **Oran**: Doğru kahve su oranını yakalayın; her 6 fl oz (180 ml) su başına 2 yemek kaşığı (10 g) kahve
- **Öğütme**: Her demleme yöntemi farklı öğütme gerektirir
- **Su**: Taze, filtrelenmiş, soğuk su kullanın ve suyu kaynama noktasının hemen altına kadar kaynatın (195°–205°F / 90°–96°C)
- **Tazelik**: Kahveyi tazeliğin düşmanlarından uzak tutun: Hava, ışık, ısı ve nem

ESPRESSO’YU KEŞFEDİN

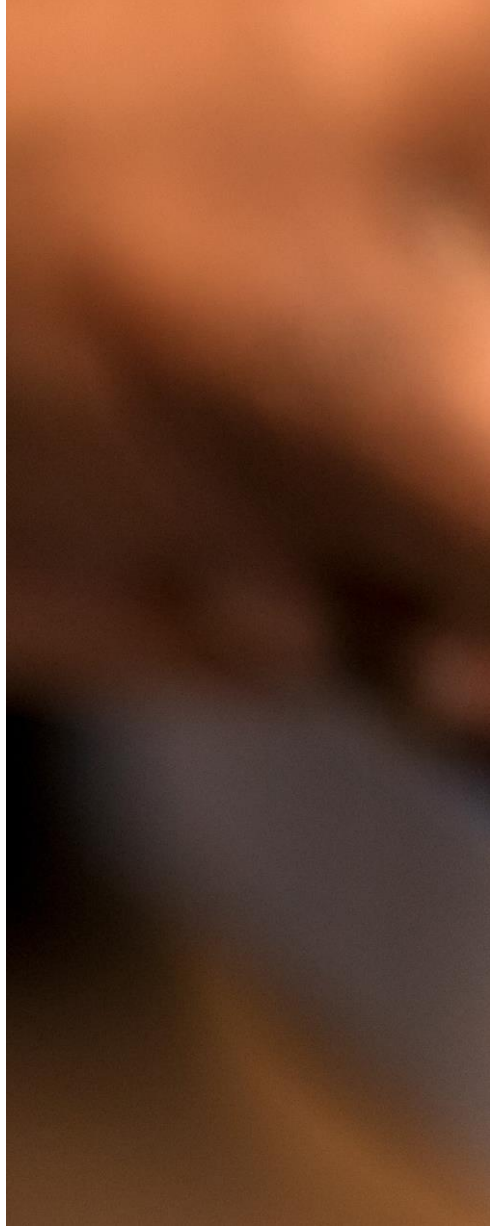
Starbucks Deneyiminin kalbinde elle çekilmiş kaliteli espresso yatar. Bir baristanın hazırladığı bir shot espresso'nun görünümü, sesi ve aroması gerçekten etkileyicidir. Espresso, 1982 yılında Howard Schultz'u büyüleyen kafe kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır ve yıllar içinde hazırladığımız birçok elle hazırlanan içeceğin ayrılmaz bir parçası olmuştur.

Espresso'yu ve mükemmel shot'ın nasıl çekildiğini inceleyelim.

El ve Gönül ile İçecek Hazırlamak

Bütün Starbucks® espresso'lu içeceklerinin kalbinde espresso yatar. Ama espresso'lu içecekleri anlamadan önce espresso'nun ne olduğunu anlamalısınız.

Espresso, bir espresso makinesi kullanılarak demlenir; bu demleme yönteminde basınçlı sıcak su ince öğütülmüş kahveye tazyik edilir. Bu demleme yöntemi sayesinde konsantre, aromatik ve tadı belirgin kahve shot'ları hazırlanır. Starbucks® Espresso Roast kullanıldığında, shot karamelimsi tatlılıktadır ve kahve tadı yoğundur.



MASTRENA® ESPRESSO MAKİNESİ

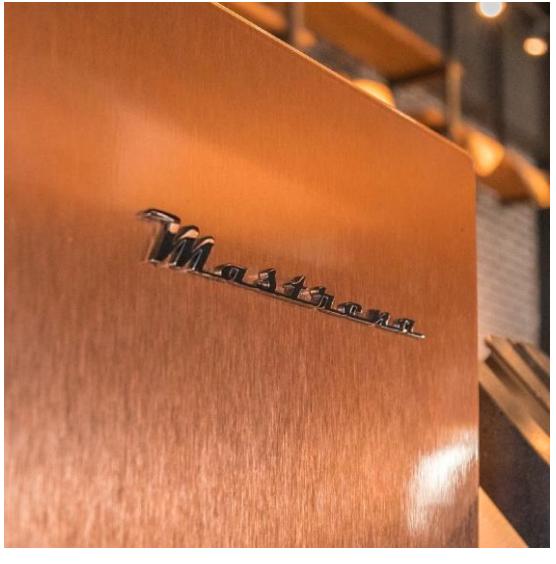
Birçok espresso makinesi türü vardır. Starbucks bile dünya çapında birçok makine kullanılır. Ama mağazalarımızda en çok kullanılan makine Mastrena® espresso makinesidir. Starbucks, İsviçreli bir üretici ile birlikte çalışarak bize göre endüstrinin en iyi espresso makinelerinden birini yarattı.

Mastrena® espresso makinesi bir süper otomatik espresso makinesidir. Tek tuşla bir shot espressoyu taze olarak öğütür, tartar, bastırır ve demler.

Mastrena® espresso makinesi işin büyük kısmını sizin yerinize yapar ama yine de demlediğiniz shot'lara çok dikkat etmelisiniz.
Espresso makinesini kullanmayı ve mükemmel shot'ın özelliklerini öğrenmeniz, misafirler için kaliteli içecekler hazırlamanın başlangıcıdır.

Bazı mağazalarımızda bu kadar otomatik olmayan espresso makineleri kullanılır. Bunlar, espresso shot'ı çekerken baristadan daha fazla çaba gerektirir. Merak ediyorsanız, kahve yolculuğunuz esnasında bu makineler hakkında bilgi edinebilirsiniz.

Karşınızda Mastrena® Espresso Makinesi



Sıra bu üstün makineyi daha yakından tanımaya geldi. Önce Mastrena® espresso makinesini tanıyacak, ardından bu makineyle demleyeceğiniz lezzetli espresso'lar hakkında bilgi edineksiniz.

Hazne

Hazne, espresso çekirdeklerinin saklandığı yerdir. Espresso Roast, Starbucks® Blonde Espresso Roast ve Decaf Espresso Roast çekirdekleri için ayrı bölmeleri vardır. Bu espresso seçeneklerini ileride öğreneceksiniz.

Öğütme Ayar Kolları

Öğütme ayar kolları, espresso öğütmesini elle ayarlamanızı sağlar. Makine belirttiğinde veya shot'ların doğru aralıkta tutarlı olarak çekilmediğini fark ettiğinizde öğütme ayarı yapacaksınız.

Kumanda Paneli

Kumanda paneli sayesinde shot miktarı ve türünü kontrol edebilirsiniz. Kaç shot'ın demlenmekte olduğu, kaç shot'ın sırada olduğu ve shot süresi ekranda belirtilir.

Temizle tuşu, sıradaki ek shot'ları siler. Durula tuşu musluk ağzını ve shot bardaklarını sıcak su ile durular. Dikkat: Durulama suyu sıcaktır!

Musluk Ağzı

Espresso, musluk ağzının her iki tarafından dökülür.
Ağız, farklı fincan boyutlarına göre yukarı ve aşağı hareket ettirilebilir. Dikkatli olun, çıkan sıvı çok sıcaktır!

Shot bardakları bir drenaj tavasında bekler. Tava temizlik için sökülebilir ve sıvı drenajı için kullanılır, örneğin dökülen espresso shot'ları.

Öğütülmüş Kahve Çekmecesi

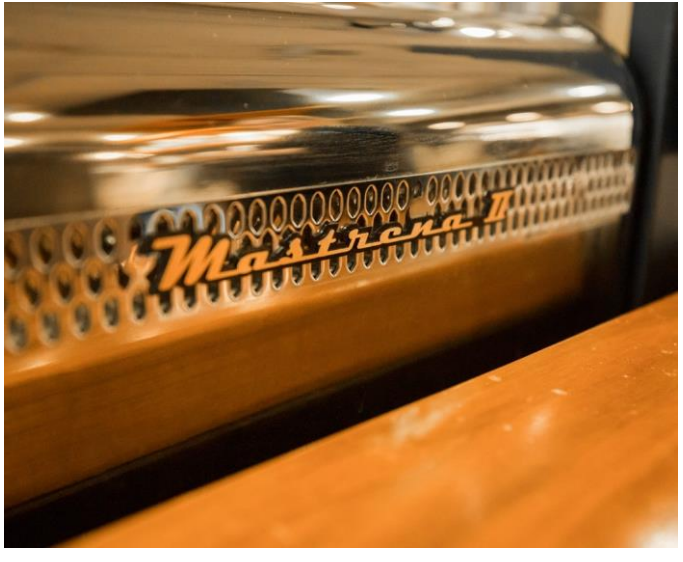
Makinede bir shot espresso çekildikten sonra kullanılmış kahve bu çekmeceye aktarılır.

Yaklaşık 50 shot'tan sonra, makine çekmecenin boşaltılması gerektiğini belirtir. Makine, öğütülmüş kahve çekmecesi dolu veya kayıp ise çalışmaz.

Güç Düğmesi

Acil durumlar veya makineyi sıfırlamanız gereken durumlar haricinde, makinenin güç kaynağı daima açık olmalıdır.

Mastrena® II Espresso Makinesi



Mastrena® II espresso makinesi, partnerler tarafından partnerler için geliştirildi. Mağaza baristaları ile birlikte onların ihtiyaçlarını karşılamak için çalışan tasarım ekibi, espresso'muzun tam potansiyelini ortaya çıkarmak ve baristaların hazırladıkları içeceklerin kalitesine güvenmelerini sağlamak amacıyla demleme sistemini yeniden tasarladı.

MASTRENA® II'NİN HEYECAN VERİCİ ÖZELLİKLERİ

Kalite ve Çeşitlilik
Mastrena® II sürekli olarak öğütmeyi ayarlar ve içten durular, böylece her shot'ın kaliteli olmasını sağlar.
Bu makine aynı zamanda üç çekirdek haznesine sahiptir, böylece birçok espresso seçeneği sunar. Kahve uzmanlarımız, tadı tamamen ortaya çıkarmak için her bir espresso türü için özel demleme tarifleri hazırladılar.

Kullanılabilirlik ve Güvenilirlik Baristalar tek çekimde üçlü shot hazırlayabilirler. Günde yalnızca bir temizlik döngüsü yürütmek ve kötü shot'ları, sıradaki shot'ları ve hangi çekirdek haznesinin kullanıldığını gösteren kumanda paneli gibi başka özellikler de eklendi.

Misafir Bağlantısı
Baristaların misafirler ile bağlantı kurup ilginç kahve zanaatini göstermelerini sağlamak amacıyla makinenin boyu kısaltıldı ve belirgin hazneler sayesinde kahve çekirdekleri daha görünür hale getirildi.

Starbucks, ilk günlerinden beri kahve kalitesi konusunda lider olmuş ve kafe deneyimini tanımlamıştır. Mastrena® II endüstride bir adım önde olmamıza yardımcı olacak, partnerlerin misafirlerimiz için unutulmaz anlar yaratırken sürekli olarak kaliteli içecekler hazırlamasını sağlayacak.

Mastrena® II, espresso shot'larının kalitesini bir yıldızla belirtir. Yıldız belirmezse, makinenin kendini kalibre etmesi için beş duble shot çekin.

1. **Espresso Hazneleri**
2. **Shot Seçim Tekeri** Kahve türünü ve tek, duble veya triple seçimini yapmanızı sağlar.

03 **Shot Bardağı**
Triple shot için daha büyük boyları vardır

4. **Kumanda Paneli**
Hangi shot'ların sırada olduğunu (son, şimdiki, sonraki) ve hangi haznenin kullanıldığını gösterir
5. **Döner Tuş**
"Shot'ları iptal etmenizi", "durulamanızı" ve "temizlemenizi" sağlar
6. **Buhar Çubuğu**
7. **Temizlik Anahtarı**
8. **Öğütülmüş Kahve Çekmecesi**
9. **Güç Düğmesi**
Makinenin altındadır

SHOT KALİTESİ

Bütün Starbucks® espresso'lu içeceklerinin kalbinde espresso shot'lar yatar. Espresso'nun ne olduğu ve bir shot espresso'nun nasıl göründüğü ve lezzetini bilmeniz, her seferinde lezzetli içecekler hazırlamanızı sağlayacaktır.

Mükemmel bir espresso, kaşıktan akan sıcak bal gibi görünmelidir.

Shot çok hızlı çekildiyse çok kalın öğütülmüş demektir. Tadı zayıf ve gelişmemiş olacaktır.

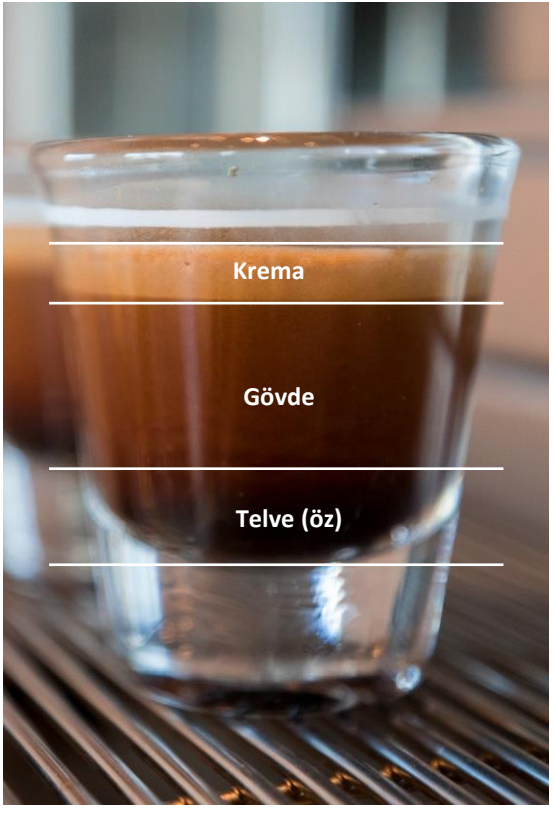
Shot çok yavaş çekildiyse çok ince öğütülmüş demektir. Tadı keskin ve acı olacaktır.

MÜKEMMEL SHOT

Mükemmel dökülen bir shot'ın üç katmanı vardır. Bu katmanlar veya parçalar **krema**, **gövde** ve **telve (öz)**'dir.

- Krema, shot'ın açık kahverengi, köpüksü üst katmanıdır.
- Gövde, daha açık kahverengi orta katmandır.
- Telve (öz), shot'ın koyu kahverengi tabanıdır.

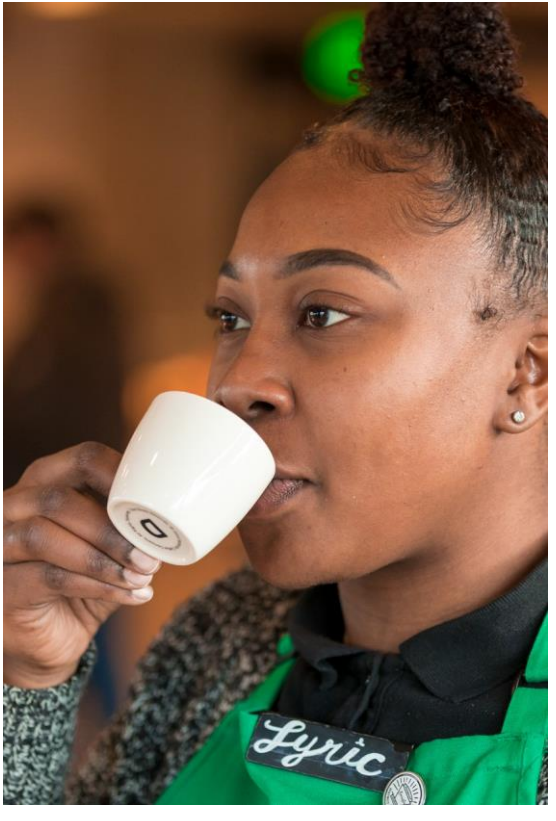
Krema, gövde ve telve (öz),
shot kalitesinin görsel birer göstergesidir.



SHOT TADIMI

Bir barista olarak, servis ettiğiniz kahvenin kalitesini siz kontrol edersiniz. İçecek hazırlamak için hangi makineyi kullanırsanız kullanın, kalite yönetimi için hislerinizden faydalanmalısınız. Shot'larınızın dökülüşünü izleyip eşit oranda ve doğru zaman aralığında çekildiklerinden emin olun.

Espresso diğer içeceklere göre çok daha yoğun bir tada sahiptir, bu yüzden shot kalitesini tadıp değerlendirmek için zaman ve pratik gerekir. Shot'ları düzenli olarak tadıp kaliteyi sağlamalı ve damağınızı geliştirmelisiniz.



ESPRESSO'NUN DİLİ

Şimdiye kadar birkaç espresso bazlı içecek ısmarlamış veya yapmışsınızdır, bu yüzden dile aşina olabilirsiniz. Daha da önemlisi, misafirlerin içeceklerinde kaç shot istediklerini tarif etmek için kullandıkları terimleri bilmelisiniz.

- Tek veya Solo*: 1 shot
- Duble veya Doppio*: 2 shot
- Üç shot
- Dört shot

** Solo ve Doppio, yalnızca düz espresso'dan bahsederken kullanılır.*

ESPRESSO BAZLI İÇECEKLER

Espresso birçok içeceğin temelidir; en popüler dört espresso bazlı içecek Espresso, Americano, Latte ve Cappuccino'dur.

Espresso

Bazı misafirler espresso'yu sade olarak, üstüne bir şey eklemeden sever. Buna basitçe Espresso denir.

Americano

Caffè Americano, sıcak su ile karıştırılmış espresso shot'larıdır.

Latte

Caffè Latte espresso, sıcak süt ve üstüne ince bir katman köpüktür.

Cappuccino

Cappuccino, Caffè Latte'ye çok benzer. Aralarındaki fark, kullanılan sıcak süt ve köpük miktarıdır; Cappuccino daha az sıcak süt ve daha derin bir köpük katmanı içerir.

ESPRESSO SEÇENEKLERİ

Misafirler üç temel espresso seçeneğine sahiptir: Starbucks® Blonde Espresso Roast, Espresso Roast ve Decaf Espresso Roast.

Starbucks® Espresso Roast

Starbucks® Espresso Roast, 1984 yılında ilk Starbucks espresso barının açılmasından bu yana içeceklerimizin temelini oluşturmaktadır. Espresso Roast, tatlı ve kavruk bitişi olan sert bir kahve isteyen misafirler içindir.

Espresso Roast çoklu bölgeli bir harmandır, tatlılığı ve yoğunluğu maksimuma çıkarmak için koyu kavrulur.

Starbucks® Blonde Espresso Roast

Starbucks® Blonde Espresso Roast ilk hafif kavrulmuş espresso'muz olarak 2017 yılında satışa sunuldu. Tatlı bitişi olan pürüzsüz bir kahve isteyen misafirler için mükemmeldir.

Starbucks® Blonde Espresso Roast Latin Amerika kahvelerinin bir harmanıdır, kahvenin doğal tatlılığını ortaya çıkarmak için daha hafif kavrulur.

Starbucks® Decaf Espresso Roast

Misafirler Decaf Espresso Roast da sipariş edebilirler. Kafeinsiz espresso'muz, kafeinsiz de lezzetlidir.

Espresso Mevcudiyeti

Dünya üzerindeki bütün Starbucks® mağazalarında Espresso Roast içeceklerin temeli olarak kullanılır ama bazı pazarlarda bazı ek espresso seçenekleri bulunabilir. Örneğin, Latin Amerika'da ikinci bir seçenek olarak Colombia Nariño ve Brasil Blend sunuyoruz. Asya/Pasifik bölgesinde, Çin'de de ikinci bir espresso seçeneği sunulur.

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

Bir barista olarak espresso kalitesinden siz sorumlusunuz. Her espresso bazlı içeceğin kalbinde espresso shot'ları yatar. Espresso'nun ne olduğu ve bir shot espresso'nun nasıl göründüğü ve lezzetini bilmeniz, her seferinde lezzetli içecekler hazırlamanızı sağlayacaktır.

Üç espresso seçeneği vardır: Starbucks® Espresso Roast, Starbucks Blonde® Espresso Roast ve Starbucks® Decaf Espresso Roast.

- Espresso Roast, kavruk bitişi olan yoğun bir kahve isteyen misafirler içindir.
- Starbucks® Blonde Espresso Roast, tatlı bitişi olan pürüzsüz bir kahve isteyen misafirler içindir.
- Decaf Espresso Roast, içeceğinde kafein istemeyen misafirler içindir.

SÜT HAKKINDA

Elle hazırlanan bütün espresso bazlı içeceklerin kalbinde espresso olduğundan bahsettik, şimdiyse harika bir shot espresso'nun nasıl görünüp tattığını öğreneceksiniz.

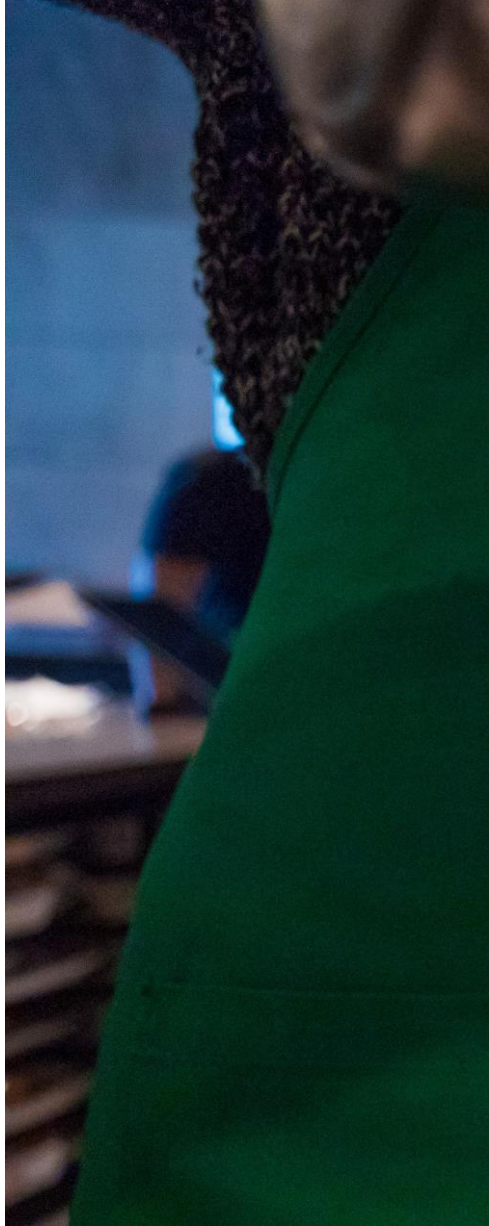
Espresso bazlı içeceklerin eşit derecede önemli diğer malzemesi süttür; kremaması, ustaca ısıtılmış süt.

Isıtma, sütün tatlılığını arttırıp kremaması bir doku kazandırır, böylece espresso'muzun pürüzsüz ve zengin tadını mükemmel biçimde tamamlar.

Süt Önemlidir

Kaliteli ısıtılmış süt tatlı ve kremamsıdır, ağızda kadifemsi bir his bırakır. Koyuluğu parlak olmalı ve ıslak, parlak boyaya benzemelidir. Yanlış şekilde ısıtılan süt yanık tat verir ve nahoş bir dokusu olur.

Starbucks, kremamsı ve pürüzsüz bir pitcher süt ısıtılmasını sağlamak amacıyla bir süt ısıtma rutinine sahiptir. Pratik sayesinde hem süt hem de süt alternatiflerini lezzetli, kremamsı bir pitcher süte dönüştürebilirsiniz.



MÜKEMMEL SÜT ISITMAK

Süt ısıtırken iki şey kontrol edilmelidir. Birincisi süte ne kadar hava katıldığıdır; köpük buradan çıkar. İkincisi sütün ne kadar ısıtıldığıdır; sıcaklık, içecek kalitesi için çok önemlidir. Süt Isıtma Rutinini takip ettiğinizde her ikisinde de ustalaşacaksınız.

SÜT ISITMA RUTİNİ

1. Sütü dök
2. Sütü havalandır
3. Sütü ısıt
4. Buhar çubuğunu temizle
5. Sütü hazırla

01 Sütü dök

02 Sütü havalandır

03 Sütü ısıt

04 Buhar çubuğunu temizle

05 Sütü hazırla

Bu adımlara ilişkin detaylı talimatlar ileri sayfalarda bulunabilir.

Süt Isıtma Rutini

1. **Sütü Dök**
   Öncelikle, hazırladığınız içeceğin boyuna uygun soğuk süt miktarını hesaplayıp pitcher'a dökün.

2. **Sütü Havalandır**
   Ardından, buhar çubuğunu süte tamamen daldırın. Pitcher'ı hafif eğerek ısıtma çubuğunun pitcher dibine değmesini engelleyin.

   Buhar çubuğunu sonuna kadar açın. Ardından, kağıt yırtılma sesini duyana kadar pitcher'ı yavaşça alçaltın.

   Sütü 1 ila 3 saniye veya cappuccino veya espresso macchiato için 6 ila 8 saniye havalandırın.

   Sütü havalandırmak, uygun süt tadını ve dokusunu sağlar. Aynı zamanda latte sanatı için gerekli olan pürüzsüz kremamsı doku olan mikroköpüğü yaratır.

03 **Sütü Isıt**
   Pitcher'ı bırakın ve buhar çubuğunu makineye doğru tutun. Böylece süt ısınırken girdap yaratarak kremamsı ve yoğun köpük elde edersiniz.

04 Buhar çubuğunu Temizle

Süt ısındıktan sonra, temiz bir bez ile buhar çubuğu üstündeki süt kalıntılarını silin. Ardından çubuktan 2 saniye boyunca buhar püskürtün, yanmamak için ellerinizi çubuğun ucundan uzak tutun.

Buhar çubuğunu bir sonraki pitcher'a hazır olacak biçimde bırakın.

05 Sütü Hazırla

Isıtmadan sonra, pitcher'ı hafifçe tezgaha vurup karıştırarak sütü hazırlayın. Böylece ıslak, parlak boyaya benzer parlak bir yoğunluk elde edersiniz. Burada amaç, ısıtmanın ardından görünür kabarcık kalmamasıdır.

SANITIZER

Gereçler

Süt ısınırken aşağıdaki gereçleri kullanacaksınız:

- Isıtma pitcher'ı
- Termometre
- Bar kaşığı
- Silme bezi (temizlik malzemesi ile birlikte konteyner içinde)

ISITMA PITCHER'I

Her bir içecek için yeni bir pitcher süt ısıtılmalıdır. Böylece güvenlik ve kalite sağlanır ve süt israfından kaçınılır. Süt, asla tekrar ısıtılmamalıdır.

TERMOMETRE

Çocuklar için, sütü 130°F (54°C) sıcaklığa kadar ısıtın. Bütün diğer misafirler için, aksi istenmediği sürece süt sıcaklığı 150°–170°F (66°–77°C) arasında olmalıdır. Süt asla 195°F'den (90°C) daha sıcak olmamalıdır.

Termometre Doğruluğu

Otomatik ısıtma özelliği kullanılsa bile, sıvıların çocuk içecekleri ve misafirlerin istediği sıcaklıklar için ısıtıldığı durumlarda ayarlı bir termometre kullanılmalıdır. Termometreler her gün ve gerektiğinde ayarlanmalıdır.

BAR ÇUBUĞU

Kaşık, hazırladığınız içecek köpüklü değilse (örneğin köpüksüz Caffè Latte veya Caffè Mocha) veya misafir için doğru anı yaratmanız gerektiğinde kullanılmalıdır. Üstünde bir parça köpük olan espresso macchiato hazırlarken daima bir kaşık kullanmalısınız. Bar kaşıkları, ısıtma esnasında ısıtma pitcher'ından çıkarılmalıdır.

DEZENFEKTANLI SİLME BEZİ

Silme bezi, her kullanımdan sonra buhar çubuğunu silmek için kullanılır. Bu adım, çubuk üzerinde süt kalıntısı kalmamasını sağlar.

GÜVENLİK

Herkesi güvende tutmak için aşağıdaki kurallara uyun:

1. **Durula**
   Pitcher, termometreleriniz ve kaşıklarınız her kullanımdan sonra durulanmalıdır. Ölçekli musluk ile veya pitcher durulayıcı kullanarak durulayın.

2. **Temizle**
   Pitcher, termometreler ve kaşıklar, pazarın sağlık ve güvenlik standartları uyarınca düzenli olarak yıkanmalı, durulanmalı ve temizlenmelidir.

Hatırlanması Gereken Önemli Şeyler

Doğru ısıtılmış sütün tadı ve görünümünü doğru bilmek, hem elle hazırlanan içeceklerimiz hem de mükemmel espresso shot için önemlidir.

- Kaliteli ısıtılmış süt tatlı ve kremamsı olmalı, ağızda kadifemsi bir his bırakmalıdır. Koyuluğu parlak olmalı ve ıslak, parlak boyaya benzemelidir.
- Starbucks, her seferinde kremamsı ve pürüzsüz bir pitcher süt ısıtılmasını sağlamak amacıyla bir süt ısıtma rutinine sahiptir.

SONUÇ

“Barın arkasına geçtiğinizde kontrol sizdedir. Misafire bir fincan kahve sunduğunuzda kahvenin testi geçip geçmediğini yalnızca siz biliyorsunuz ve bu test kişisel olmalıdır, bu marka ile alakalı değil, artık sizin dışınızda kimse ile alakalı değil... bu kişisel.”

– Howard Schultz, Starbucks eski başkanı

Kişisel Hale Getirin

Umarız şimdiye kadarki yolculuğunuzun keyfini çıkardınız.

Seattle'da kalabalık bir pazardan Afrika'nın verimli topraklarına, Latin Amerika'nın dik yamaçlarına ve Asya/Pasifik'in yeşil volkanik bayırlarına yolculuk ettiniz.
Howard Schultz'un Avrupa kafe kültürünü Amerika'ya taşıma rüyasının ilk ortaya çıktığı kısa Milan İtalya duraklamasının keyfini çıkardınız.

Bir damla kahvenin fincana nasıl düştüğünü, dünyanın herhangi bir yerinde bir çiftçinin ektiği çekirdek ile nasıl başladığını gördünüz. Starbucks'ın çiftçilere ve kahvenin geleceğine olan ilgisini öğrendiniz.

Kavurma ve harmanlama sanatını keşfettik, kahve tadımı ve en iyi espresso bazlı içecekleri ustaca hazırlama becerilerini edinmeye başladınız.

Gerçekten birçok şey öğrendiniz ama birçok yönden daha yeni başladık. Sanatınızı geliştirmeye devam etmenizi, kahve hakkında daha fazla bilgi öğrenmek için heveslenmiş olmanızı ve öğrendiklerinizi ekibiniz ile paylaşmanızı dileriz.

Starbucks'ta geçirdiğiniz süre boyunca misafirler ve kahvemizi yetiştiren, satın alan, tadan ve kavuran insanlar arasındaki doğrudan bağlantılı olacaksınız. Kahvenin uzun yolculuğu onu kahveden mağazaya kadar taşıdı, artık top sizde. Bir paket kahvenin yaratılması için sarf edilen ilgi ve sanatı öğrendikçe, sizin elinizden misafirlere geçtiği bu son aşamada özen göstermenizi sağlayacak ilhamı alacağınızdan eminiz.

Howard'ın dediği gibi, "kontrol sizde." Servis ettiğiniz her fincan kahvenin kalitesi ve bu kahve hakkında paylaştığınız hikayeler size bağlı. Bu artık *sizin* hikayeniz.

Bunu kişisel ve olağanüstü hale getirin.

Sözlük

Asidite Yüksek rakımda yetişen yıkanmış kahvelerin canlı, damak temizleyen özelliği.

Havalandırma Havalandırma, bir şeye hava katmak demektir. Sütü havalandırmak, uygun tadı ve dokuyu sağlar.

Americano Caffè Americano, sıcak su ile karıştırılmış espresso shot'larıdır.

Arabica *Coffea arabica*, kahvenin ticari olarak en önemli iki türünden biri. *Arabica* saf tadı, zarif gövdesi ve hoş asiditesi ile bilinir.

Aroma Kahve kokusunu tarif etmek için kullanılan terim.

Barista *Starbucks Deneyimini* her misafir ile paylaşmaktan sorumlu bir partner veya lisanslı mağaza çalışanı.

Harman Harman, tek kökenli kahvelerde bulunamayan tatlar yaratmak amacıyla farklı yetiştirme bölgelerinden gelen kahvelerin bir karışımıdır.

Gövde Kahvenin dilinizde ağırlığıdır.

Gövde (Espresso Shot) "Krema" ve "telve (öz)" ile birlikte, kaliteli bir espresso shot'ının üç katmanından biri Gövde, orta-kahverengi orta katmandır.

C.A.F.E. Uygulamaları Satın aldığımız kahvelerin etik biçimde yetiştirilip sorumlu biçimde alınıp satılmasını sağlamak amacıyla Conservation International ile işbirliğinde geliştirdiğimiz kapsamlı kılavuz ilkeler. C.A.F.E.'nin açılımı Coffee and Farmer Equity'dir (Kahve ve Çiftçi Adalet).

Cappuccino Cappuccino, Caffè Latte'ye çok benzerdir. Aralarındaki tek fark kullanılan ısıtılmış süt ve köpük miktarıdır.
Cappuccino daha az sıcak süt içerir ve köpük katmanı daha derindir.

Kahve Kuşağı Dünyayı çevreleyen, Yengeç ve Oğlak dönencelerinin arasında kalan bölge Kahve Kuşağı ideal kahve yetiştirme koşullarına sahiptir ve Afrika, Latin Amerika ve Asya/Pasifik'in belli kısımlarını içerir.

Conservation International (CI)
Toplulukları doğayı muhafaza edip küresel biyolojik çeşitliliği korumaya yönlendirerek insanların uzun vadeli refahını destekleyen bir sivil toplum örgütü.

Krema "Gövde" ve "telve (öz)" ile birlikte, kaliteli bir espresso shot'ının üç belirgin katmanından biri. Krema, shot'ın açık kahverengi, köpüksü üst katmanıdır.

Dark Roast Koyu kavrulan kahveler dolgun gövdeye ve yoğun, belirgin tada sahiptir.

Espresso Espresso, bir espresso makinesi içinde ince öğütülmüş kahve tanelerine uygulanan basınçlı sıcak su ile demlenen konsantre, aromalı ve tatlı bir içecektir. Bütün Starbucks® espresso'lu içeceklerinin kalbinde espresso yatar.

Lezzet Kahvenin tadı veya ağızda bıraktığı genel izlenim.

Flavorlock™ Paket Taze kavrulmuş kahve çekirdekleri içindeki karbon dioksiti dışarı atarken tadı bozan oksijenin içeri girmesini engelleyen tek yönlü Flavorlock™ supapına sahip çekirdek kahve paketimiz.

Dört Temel Unsur Dört Temel Unsur oran, öğütme, su ve tazeliktir. Bunlar, harika kahve demlemek için gereken kılavuz ilkeleri içerir.

Tazelik Taze sebzelerde olduğu gibi, kahve lezzeti kırılgandır, bu yüzden kahve oksijen, ışık, ısı ve neme karşı korunmalıdır. Kahveleri opak, hava geçirmeyen konteynerler veya Flavorlock™ paket içinde oda sıcaklığında saklayın ve açılan paketleri bir hafta içinde tüketin.

Öğütme Öğütme, çekirdekler öğütüldükten sonra kahve parçacıklarının boyutudur. Genel bir öğütme boyutu yoktur, her demleme yöntemi farklı boyut gerektirir.

Telve (öz) "Krema" ve "kalp" ile birlikte, kaliteli bir espresso shot'ının üç belirgin katmanından biri. Telve (öz), shot'ın koyu kahverengi tabanıdır.

Keurig® Brewer Keurig® bir fincan kahve, çay veya sıcak çikolata demlemek için kullanılan tek fincanlık bir demleme sistemidir.

Latte Caffè Latte, üstünde ince bir katman köpük bulunan espresso ve sıcak süttür.

Dönemsel Kahveler Kısa bir süre satışa sunulan mevsimsel kahve. Guatemala Casi Cielo® ve Anniversary Blend örnek olarak verilebilir.

Medium Roast Orta derece olarak kavrulan kahvelerde kolay içim ve zengin tatlar dengelenir.

Mikroköpük Mikroköpük, süt ısıtma esnasında süt içinde "mikro kabarcıklar" oluşması ile elde edilir.
Mikroköpük, latte sanati için gerekli olan ısınmış sütün dökülebilir dokusunu yaratır.

Köken Kahvenin geldiği ülke.

Pike Place Market İlk Starbucks'ın evi! Pike Place Market'ın fırınları, uzman mağazaları ve taze çiçekleri arasında açılan ilk Starbucks taze kavrulmuş kahve, çay ve baharatlar satıyordu. Pike Place Market, Seattle şehir merkezinde 1907'de kurulmuş canlı bir topluluktur.

Oran Oran, demleme esnasında kullanılması gereken kahve ve su miktarıdır. Doğru su-öğütülmüş kahve oranı, kahve lezzetinin tam olarak ortaya çıkmasını sağlar. Starbucks'ta her 6 fl oz (180 ml) su başına 2 yemek kaşığı (10 g) kahve kullanırız.

Robusta *Coffea canephora (robusta)*, kahvenin ticari olarak en önemli iki türünden biri. *Robusta*'nın tadı *arabica*'ya kıyasla daha kabadır, sert ve nahoş olabilir.

Tek-Köken Belli bir ülkeden (kökenden) gelen kahve çekirdekleri. Tek-köken kahveler, kahvenin yetiştiği bölgeye özgü tatları ortaya çıkaracak şekilde kavrulur.

Starbucks'ın Misyonu Her bireyin, her bir fincan ile, her bir mekanda insan ruhunu beslemek.

Starbucks Reserve® Dünya çapında Starbucks Reserve™ Kavurma Merkezlerinde gündelik olarak kavrulan, en ender kahvelerimiz.

Starbucks VIA® Instant Starbucks VIA® Instant demleme ekipmanı gerektirmeden yalnızca su katarak zengin ve lezzetli tat sunar! Bütün kahvelerimizde kullanılan kaliteli %100 *arabica* çekirdeklerden üretilmiştir.

Starbucks® Blonde Roast Starbucks® Blonde-roasted kahvelerin kavurma süresi daha kısadır, daha hafif gövdeye ve daha hafif tatlara sahiptir.

Starbucks® Roast Her bir kahvenin içindeki tadı ortaya çıkaran kendine has kavurma profilini bulma felsefemiz.
Starbucks, kahveleri üç kavurma kategorisine ayırır: Starbucks® Blonde Roast, Medium Roast ve Dark Roast.

Sustainability Sürdürülebilirlik kelimesinin kökü olan "sürdürme" devam etme, varlığını sürdürme, ilerleme, muhafaza etme veya uzatma anlamına gelir. Sürdürülebilirlik uygulamaları insanların, gezegenin ve ekonomilerin sağlığını ve zindeliğini destekler.

Sürdürülebilir Kahve Kampanyası Starbucks, kahveyi dünyanın ilk sürdürülebilir tarım ürünü haline getirmek amacıyla Conservation International'ın başlattığı Sürdürülebilir Kahve Kampanyası'nın kurucu üyelerindendir.

Çeşit Çeşit, *arabica* Kahvelerin alt türleridir (ör. Bourbon, Typica, Caturra).

Su Kahvenin %98'i sudur, bu yüzden iyi kahve demlemek için tadı güzel su kullanmak şarttır. Starbucks'ta bütün sularımız filtrelenir, böylece daima iyi su kullanılır.

STARBUCKS